



PRODOTTO

Prodotto tipico molisano costituito dall'impasto di carni selezionate di: spalla, prosciutto e pancetta.

INGREDIENTI: CARNE E GRASSO DI SUINO, SALE, SPEZIE E AROMI NATURALI.

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Le carni vengono macinate con diametro di 1 cm e il tutto insaporito di sale, pepe nero, peperoncino e aromi naturali. Successivamente l'impasto riposa almeno 12 ore a temperatura controllata e solo dopo viene insaccato e portato in asciugamento fino a completa stagionatura in ambiente controllato per un tempo di circa 30-40 gg. La temperatura e l'umidità relativa sono monitorate costantemente.

ASPETTO

Insaccato dalla forma cilindrica allungata a manto superficiale liscio, secco e compatto. Esternamente si presenta di colore rosso mattone con sfumature biancastre di micelio vegetativo tipico. Internamente, al taglio, la superficie si presenta di colore rosato tendente al rosso. Equilibrata la presenza delle parti di grasso all'interno. Profumo inconfondibile e caratteristico, aroma intenso di prodotto tipico stagionato e speziato.

CONSERVAZIONE

Temperatura di Stoccaggio: Frigo-conservazione A +4°C - U.R. Std.

Prodotto soggetto a produzione di micelio superficiale biancastro in fase di maturazione ed invecchiamento dovuto a miceli tipici del prodotto.

COPERTURA
INGREDIENTI
CONSERVANTE
ANTIOSSIDANTE

BUDELLO NATURALE (PER INSACCO ALIMENTARE CON CHIUSURA A SPAGO SOTTILE)
AGG. E 301 - E 250
PRESENTE CON ANTIMICROBICO (POTASSIO NITRATO E252-CONC.RIF.LEGGE) rif. lab. aut.
PRESENTI COME PROTETTORI E ANTIOSSIDANTI (AC. ASCORBICO E 300 E SODIO ASCORBATO E252-COC. RIF. LEGGE) rif. lab. aut.



SOSTANZE ALLERGENICHE NON PRESENTI:

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI-CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI-UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA-PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE-ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA-LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE COMPRESO IL LATTOSIO-FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI-SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO-SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE-SEMI DI SESAMO E DERIVATI-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10mg/Kg O 10 mg/l (COME SO2)-LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO-MOLLUSCHI E DERIVATI.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia 1792Kj / 428kcal

Grassi 39,2g
di cui acidi grassi saturi 12,9g

Carboidrati 0g
di cui Zuccheri 0g

Fibre alimentari 0g

Proteine 18,8g

Sale 3,5g

FRATELLI
1941
SPINA
ARTE
SALUMIERA

SALSICCIA

di Contado

COD. PRODOTTO DOLCE 682 D

COD. PRODOTTO DOLCE 683 P



T.M.C.
PACKAGING
IMBALLO

6 mesi dalla data di confezionamento.
Film plastico-film biaccoppiato alimentare tipo bi estruso.
esterno rigido; pellicola semirigida tipologia pack: vacuum paker.